



# ALTERNATIVAS FLORALES

Números para entender la producción de flores en Chile. ¿Por qué su inclusión en la gastronomía puede darle una nueva oportunidad al sector?



**Marjorie Domínguez Ganora**  
Ingeniero Agrónomo M. Sc.  
Académico de planta Universidad  
de Las Américas

La producción de flores en Chile ocupa aproximadamente una superficie de dos mil hectáreas, distribuidas en las regiones de Valparaíso (35%), Coquimbo (19%) y el resto en la RM. Las principales especies producidas son el clavel, el crisantemo y el liliom, con participaciones de 19%, 15% y 15% respectivamente, según Odepa. Además el consumo interno de flores es de cuatro dólares por habitante y representa apenas el 0,08% de las exportaciones agrícolas, lo que explica lo difícil que conseguir fondos para hacer investigación en este rubro.

La superficie de flores desde

1976 a 1997 (censo agropecuario) aumentó a más del doble (622 a 1472 hectáreas), pero en la temporada 2007/2008 (segundo censo) la producción disminuyó de 2224 a 2000 hectáreas hoy en día, debido principalmente a:

- Disminución de zonas agrícolas (zonas de agrado)
- Falta de mano de obra
- Entrada masiva y en aumento de flores importadas
- La participación es sólo de pequeños agricultores
- Chile no presenta condiciones naturales favorables para la producción masiva, sólo para algunas con requerimientos de frío.

Cuadro 1

**EXPORTACIONES MUNDIALES DE FLORES\* 2009-2013 (MILLONES USD)**

Exportador	2009	2010	2011	2012	2013	Participación 2012	Var.12/11 (%)	Var.13/12 (%)	Tendencia
Mundo	7.355	7.589	9.082	9.294	s/i	100%	2.3	s/i	↑
Países Bajos	3.620	3.692	4.973	4.602	1.335	14%	-7.5	-17.1	↓
Colombia	1.049	1.240	1.251	1.270	1.335	14%	1.5	5.1	↑
Ecuador	547	608	680	771	831	8%	13.4	7.8	↑
Kenia	421	396	454	598	s/i	6%	211.5	s/i	↑
Etiopía	132	144	169	526	s/i	6%	211.5	s/i	↑
Bélgica	166	249	260	251	248	3%	-3.4%	-1.1%	↓
Chile	2.9	3.7	3.4	2.6	2.9	0.03%	-25.1	14.4	↑

Fuente: ODEPA con datos de Trade Map. \* Flores y capullos, cortados para ramos o adornos, frescos, secos, blanqueados, teñidos.

En cuanto a la producción, en el mundo van en crecimiento, pero lento. Lo podemos observar en el cuadro 1. Chile se caracteriza más por la importación de bulbos que de flores, debido al mercado y la competencia.

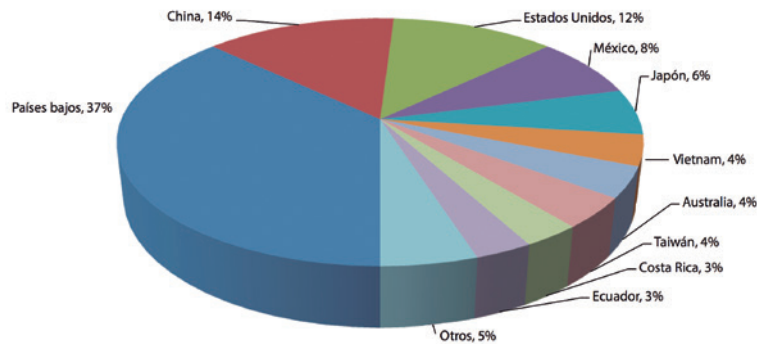
Para producir flores en Chile se deben elegir aquellas que se producen al aire libre, en condiciones no forzadas (invernaderos), debido al peak simultáneo de floración y a las dificultades de comercialización de

los productores en forma inmediata. En el caso de las peonías, su periodo de floración es entre octubre y febrero, meses extensos y opuestos a la competencia.

Las especies que más se expor-

Gráfico 1

### IMPORTACIÓN MUNDIAL DE BULBOS POR PAÍSES PROMEDIO (2010-2014)



Fuente: ODEPA con datos de Trade Map.

tan son liliun (46%), cuyo principal problema es el peso (100-120 gramos cada uno), que representa una relación a precio muy baja; le siguen los tulipanes (19%) y peonías (3%). Las que ingresan son

rosas (54%), crisantemos (27%), gypsophillas (6%), claveles (5%) e hipericum (1%). Lo curioso es que Chile puede producir estas especies por clima, pero en el mercado se ha creado un espacio que

ha sabido aprovechar Colombia y Ecuador.

### GASTRONOMIA: UN BUEN ALIADO

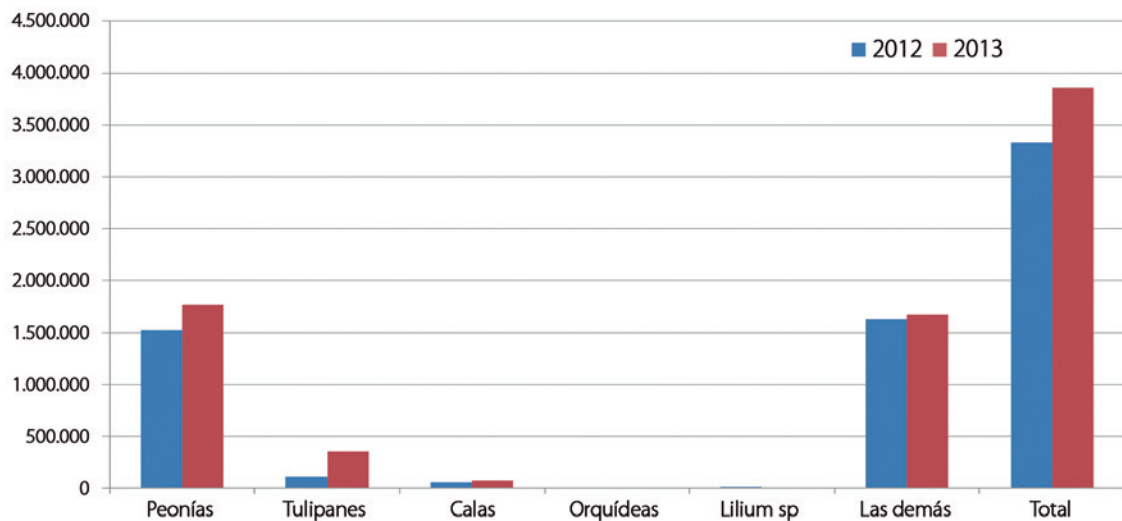
El mundo de las flores no es solo de producción, proyectos y decoración, sino que también representa un gran aliado para algunas delicias culinarias al aportar color, aroma y sabor a cualquier receta. Si se observan las antiguas civilizaciones, se comprobará el empleo culinario de las flores en culturas como la romana, la griega o la hindú. Además de un agradable sabor y aroma, hacen más atractivos distintos platos, vinos y licores.

No se conoce mucho sobre las flores comestibles, aunque sí se sabe que están relacionadas con la alta cocina, que junto con hacer que un plato común tenga categoría gourmet, también lo hace mucho más sabroso y nutritivo.

Son muchas las flores aptas para el consumo humano. Además de la coliflor o el brócoli, también

Gráfico 2

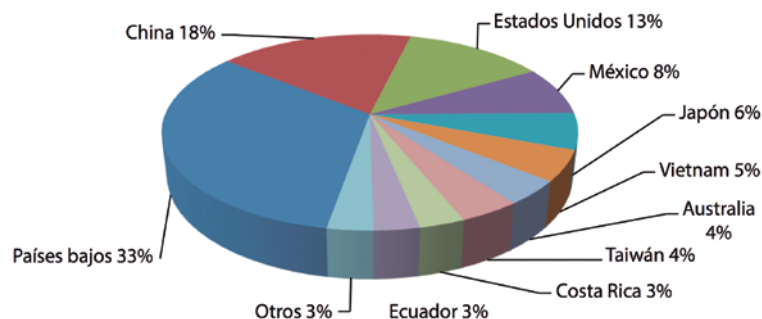
### ESPECIES DE FLORES CHILENAS EXPORTADAS 2013



Fuente: ODEPA, 2015.

Gráfico 3

## EXPORTACIÓN DE BULBOS DESDE CHILE (2013)



Fuente: ODEPA con datos de Trade Map.

están la flor de menta, las begonias, los claveles, los pétalos de rosa recién cortados, jazmín, flores de azahar, de malva, de mejorana, violetas, la hierba luisa y capuchina, entre muchas otras. Las flores tienen posibilidades muy variadas en la cocina pues se pueden utilizar como acompañamiento en ensaladas o postres, para elaborar salsas o mermeladas e incluso se pueden rebozar. Dentro de las últimas hay casos en el rubro de la chocolatería o flores cristalizadas en azúcar como un buen regalo para sorprender.

Las flores son alimentos vegetales naturales y como muchos otros alimentos vegetales en la naturaleza, por lo general contienen nutrientes valiosos para la salud. Dentro de ellos se tiene el diente de león, el cual contiene numerosas propiedades antioxidantes, flavonoides, y cuatro veces más beta carotenos que el brócoli, además de luteína, criptoxantina y zeaxantina. También son ricas en vitaminas, incluyendo ácido fólico, riboflavina, piroxidina, niacina y vitaminas E y C.

### OTROS EJEMPLOS SON:

- Las violetas contienen rutina, un fitoquímico con propiedades antiinflamatorias y antioxidante que podría ayudar a fortalecer las

paredes capilares.

- Los pétalos de rosa contienen bioflavonoides y antioxidantes, así como vitaminas A, B3, C y E.

- Las capuchinas contienen licopeno, que combate el cáncer, y luteína, un carotenoide que se encuentra en las frutas y vegetales y que es importante para la salud ocular.

- La lavanda contiene vitamina A, calcio y hierro, y se dice que es benéfica para el sistema nervioso central.

- Las flores de cebollino (la flor púrpura de la hierba de cebollino) contiene vitamina C, hierro, azufre y ha sido tradicionalmente utilizada para ayudar a reforzar los niveles saludables de presión arterial.

Por su sabor a limón, las begonias refuerzan el del vinagre y combinan bien en ensaladas; el uso de la caléndula está muy generalizado en Grecia e India para acompañar caldos y bebidas; los pensamientos tienen un sabor parecido a los guisantes; los claveles son adecuados para macedonias de frutas y quesos suaves más que sabor, por el aroma que desprenden; los pétalos de rosa sirven tanto para helados, como zumos, salsas y ensaladas vegetales; para platos de carne como el conejo o pollo, se utiliza la lavanda. El éxito de la gastronomía floral radica en encontrar el equilibrio entre el plato principal y las flores.